

LASÒN

MERLOT RISERVA DOC 2021

UVAGGIO: Merlot

ETÀ DELLE VITI: 10 - 20 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 1 - 7 anni

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 5,2 g/l

Contiene solfiti



ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VIGNETO

I vigneti sono situati in una conca esposta a sud tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito da alluvioni fluviali argillose con un'ampia percentuale di ghiaia.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto avviene a 28 °C con una macerazione di 2 settimane, seguita dalla malolattica e da 12 mesi di affinamento in barrique. Il vino viene leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo di piccola frutta rossa, anice stellato ed eucalipto
- rotondo, tannini ben integrati, di piacevole beva, finale esplosivo di frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo Merlot Riserva rivela tutto il suo potenziale abbinato a piatti saporiti a base di selvaggina, arrostiti succulenti, carni scure e formaggi a lunga stagionatura. Si armonizza perfettamente anche con primi piatti speziati che completano meravigliosamente i suoi ricchi sapori.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER - 2018: 92 p., 2019: 93 p.

JAMES SUCKLING - 2016: 90 p., 2018: 92 p., 2019: 92 p., 2020: 92 p.

BIBENDA - 2009, 2010: 4 Grappoli

VERONELLI - 2017: 91 p.

FALSTAFF - 2018: 90 p., 2019: 90 p., 2020: 90 p.